

备案号：224676S-2018

有效期至：2022年01月28日

Q/CCYL

长春市永龙食品有限公司企业标准

Q/CCYL0003S-2018

方便冲调粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CCYL0003S-2018
备案号	224676S-2018
有效期限	2019年01月29日至2022年01月28日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-03 发布

2018-12-03 实施

长春市永龙食品有限公司 发布

方便冲调粉

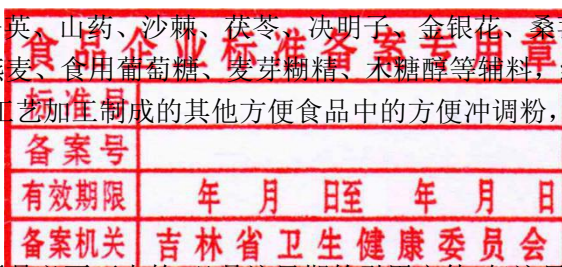
1 范围

本标准适用于以黄瓜籽、芹菜籽、黑南瓜籽、冬瓜籽、萝卜籽、西葫芦籽、西瓜籽、冬苦瓜籽、丝瓜籽、葡萄籽、西瓜籽、南瓜籽、苏籽、豌豆、四季豆、白云豆、羽扇豆、相思豆、豌豆、蚕豆、扁豆(藕豆、南扁豆、沿篱豆、蛾眉豆、凉衍豆、羊眼豆、膨皮豆、茶豆、咖啡豆、南豆、小刀豆、树豆、藤豆)、大米、玉米、荞麦、糯米、薏仁米、黑米、荞麦米、燕麦、小米、糙米、高粱米、小麦、大麦、黄豆、黑豆、红豆、绿豆、黑芝麻、芝麻、枸杞、红枣、山核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、白果、蒲公英、山药、沙棘、茯苓、决明子、金银花、桑葚、紫苏子等的一种或多种为主要原料，添加或不添加燕麦、食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇等辅料，经筛选、清洗、炒制、磨粉、混合及搅拌、灭菌、包装等工艺加工制成的其他方便食品中的方便冲调粉，该产品属于坚果与籽类。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761	芝麻

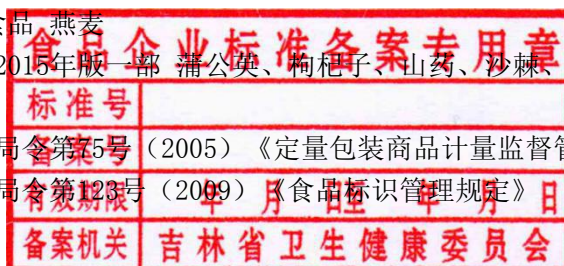


GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞（枸杞子）
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22303	芹菜籽
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 892	绿色食品 燕麦

《中华人民共和国药典》2015年版一部 蒲公英、枸杞子、山药、沙棘、茯苓、决明子、金银花、桑葚、紫苏子标准

国家质量监督检验检疫总局令第5号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第23号 (2009) 《食品标识管理规定》



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 黄瓜籽应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 黑南瓜籽、冬瓜籽、萝卜籽、西葫芦籽、西瓜籽、冬苦瓜籽、丝瓜籽、葡萄籽、西瓜籽、南瓜籽、苏籽应符合 GB 19300 的规定。

3.1.3 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

3.1.4 山核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、杏仁、葵花籽仁、花生仁、白果应符合 GB 19300 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.7 黑芝麻、芝麻应符合 GB/T 11671 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.10 大米、玉米、荞麦、糯米、薏仁米、黑米、荞麦米、燕麦、小米、糙米、高粱米、小麦、大麦、黄豆、黑豆、红豆、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

3.1.11 豌豆、四季豆、白云豆、羽扇豆、相思豆、豌豆、咖啡豆、蚕豆、扁豆(藊豆、南扁豆、沿篱豆、峨眉豆、凉衍豆、羊眼豆、膨皮豆、茶豆、南豆、小刀豆、树豆、藤豆) 应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.12 蒲公英、山药、沙棘、茯苓、决明子、金银花、桑葚、紫苏子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

3.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅黄色至黑色	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,冲调或冲调加热后品其滋味。
组织状态	均匀微粒或粉末状	
滋、气味	具有浓郁的香味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)		GB 5009.3

3.4 污染物指标

应符合表 3 的规定

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU /g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU /g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU /g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g(mL)表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量(g/kg)	残留量(g/kg)	检验方法
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	-	-

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批与抽样

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从成品库中随机抽取同一规格、同一批次的产品，抽样基数不少于 100 盒（袋），随机取样 10 盒（袋）检样，检样分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

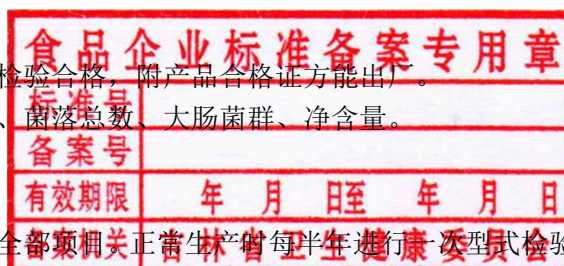
7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：方便冲调粉

配料表：黄瓜籽、芹菜籽、黑南瓜籽、冬瓜籽、萝卜籽、西葫芦籽、西瓜籽、冬苦瓜籽、丝瓜籽、葡萄籽、西瓜籽、南瓜籽、苏籽、豌豆、四季豆、白云豆、羽扇豆、相思豆、豌豆、蚕豆、扁豆（藊豆、南扁豆、沿篱豆、蛾眉豆、凉衍豆、羊眼豆、膨皮豆、茶豆、咖啡豆、南豆、小刀豆、树豆、藤豆）、大米、玉米、荞麦、糯米、薏仁米、黑米、荞麦米、燕麦、小米、糙米、高粱米、小麦、大麦、黄豆、黑豆、红豆、绿豆、黑芝麻、芝麻、枸杞、红枣、山核桃仁、榛子仁、松子仁、开心果仁、杏仁、葵花



籽仁、花生仁、白果、蒲公英、山药、沙棘、茯苓、决明子、金银花、桑葚、紫苏子、燕麦、食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇

净含量/规格：按实际生产标注

生产单位：长春市永龙食品有限公司

地址：长春市宽城区兰家镇邱家村姚家屯

联系方式：0431-82771988

生产日期：见封口

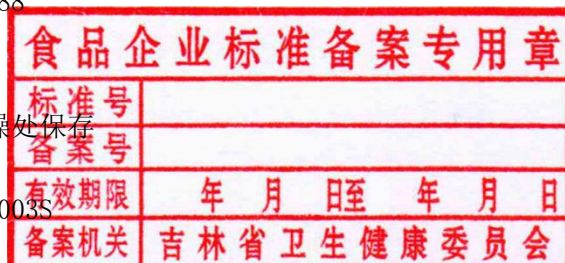
保质期：18个月

贮存条件：避光阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CCYL0003S

其他需要标示的内容：



7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1365 千焦	16%
蛋白质	20.3 克	34%
脂肪	6.89 克	11%
碳水化合物	45.2 克	15%
钠	52 毫克	3%

8 包装

内包装塑料袋应符合GB/T 28118和GB 9683的规定，内包装瓶应符合QB/T 2357的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 运输、储存、保质期

在符合本标准规定条件下，保质期为18个月。